



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

**RESOLUÇÃO Nº 482, DE 23 DE SETEMBRO DE 1999 (\*)**

**(Publicada em DOU nº 196-E, de 13 de outubro de 1999)**

**(Republicada em DOU nº 118-E, de 20 de junho de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005)**

~~A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, do Regimento Interno Aprovado pela Resolução nº 1, de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 22 de setembro de 1999, e~~

~~considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;~~

~~considerando a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devam obedecer os ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS, resolve:~~

~~Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS, constante do anexo dessa Resolução.~~

~~Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 3º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.~~

~~Art. 4º Ficam revogados os itens referentes a Óleos e Gorduras Vegetais da Resolução CNNPA nº 22/77, Resolução Normativa CTA nº 25/79 e Portaria SNVS nº 062/91.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

**ANEXO**  
**REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E**  
**QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS**

**1. ALCANCE**

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devam obedecer os óleos e gorduras vegetais.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos óleos e gorduras vegetais, descritos nos anexos 1 a 17.

- ~~– Anexo 1: Óleo de algodão~~
- ~~– Anexo 2: Óleo de amendoim~~
- ~~– Anexo 3: Óleo de arroz~~
- ~~– Anexo 4: Óleo de canola~~
- ~~– Anexo 5: Óleo de girassol~~
- ~~– Anexo 6: Óleo de milho~~
- ~~– Anexo 7: Óleo de soja~~
- ~~– Anexo 8: Óleo de uva~~
- ~~– Anexo 9: Óleo ou gordura de coco de babaçu~~
- ~~– Anexo 10: Óleo ou gordura de coco~~
- ~~– Anexo 11: Óleo ou gordura de palma~~
- ~~– Anexo 12: Óleo ou gordura de palmiste~~
- ~~– Anexo 13: Azeite de oliva~~
- ~~– Anexo 14: Óleo de gergelim~~
- ~~– Anexo 15: Óleo misto ou composto~~
- ~~– Anexo 16: Óleo vegetal saborizado e azeite saborizado~~
- ~~– Anexo 17: Óleo e gordura vegetal modificados~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

## 2. DESCRIÇÃO

Conforme anexos 1 a 17.

## 3. REFERÊNCIAS

3.1. ~~AMERICAN OIL CHEMISTS` SOCIETY, AOCS List Ch 7-94, International Trade Standard Applying to Olive Oil and Olive-Pomace Oil, Table 10, p. 5/6.~~

3.2. ~~AMERICAN OIL CHEMISTS` SOCIETY, Official Methods and Recommended Practices of the AOCS, 5 ed., Illinois, 1998.~~

3.3. ~~AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats and Waxes, Rice Bran Oil, section I, p. 42, 1996.~~

3.4. ~~BHATTACHARYYA, A.C., BHATTACHARYYA, D. K. Deacidification of High FFA Rice Bran Oil by Reesterification and alkali neutralization, JOURNAL AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, Champaign, v. 64, n.1, p. 128-131, Jan. 1987.~~

3.5. ~~BRASIL, ANEXO III da Resolução nº 22/77, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos que estabelece coadjuvantes de tecnologia de fabricação para óleos e gorduras, Diário Oficial, Brasília, 01 fev. 1978, Seção 1.~~

3.6. ~~BRASIL, Portaria nº 062/81 de 24 de junho de 1981 da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial, Brasília, 02 jul. 1981, Seção 1, Parte 1. Reformula padrões mínimos de misturas de óleos vegetais.~~

3.7. ~~BRASIL, Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária aprova Regulamento Técnico: "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos". Diário Oficial, Brasília, 01 ago. 1997. Seção 1, p. 16.560-563.~~

3.8. ~~BRASIL, Portaria nº 33, de 13 de janeiro de 1998. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária aprova tabelas de Ingestão Diária Recomendada. Diário Oficial, Brasília, 16 jan 98, Seção 1.~~

3.9. ~~BRASIL, Portaria nº 41 de 14 de janeiro de 1998. Secretaria de Vigilância Sanitária aprova Regulamento Técnico: "Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados". Diário Oficial, Brasília, nº 14 E, p. 4-5, 21 jan. 1998. Seção 1.~~

3.10. ~~BRASIL, Portaria nº 42, de 14 de janeiro de 1998. Secretaria de Vigilância Sanitária aprova Regulamento Técnico: "Rotulagem de Alimentos Embalados". Diário Oficial, Brasília, p. 12-14, 16 jan. 1998. Seção 1.~~

3.11. ~~BRASIL, Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997. Secretaria de Vigilância Sanitária aprova Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de~~



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

~~Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos e Seus Anexos I, II e III. Diário Oficial, Brasília, p. 4-13, 02 jul. 1998. Seção 1.~~

~~3.12. BRASIL, Resolução nº 04/88—CNS/MS, de 24 de novembro de 1988. Conselho Nacional de Saúde aprova "Revisões de Tabelas de Aditivos Intencionais e seus Anexos", todas do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965. Diário Oficial, Brasília, 19 dez. 1988, Seção 1.~~

~~3.13. BRASIL, Resolução Normativa nº 26/79—CTA. Modifica o item 4.1.2. da Resolução 22/77 da antiga Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Diário Oficial, Seção 1, Parte 1, 03 out. 1979.~~

~~3.14. BRASIL, Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998. Secretaria de Vigilância Sanitária aprova Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos". Diário Oficial, Brasília, 24 set. 1998, Seção 1.~~

~~3.15. BRASIL, Portaria nº 27 de 13 de janeiro de 1998. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária aprova "Regulamento Técnico referente a Informação Nutricional Complementar". Diário Oficial, Brasília, 16 jan 1998, Seção 1.~~

~~3.16. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION JOINT WHO/FAO, Recommended International Standard for Fats & Oils, Division 11, Rome, 1989.~~

~~3.17. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION JOINT WHO/FAO. "Standard for named vegetable oils" e "Standard for fats and oils not covered by individual standards". Alinorm 99/17. Rome, 1999.~~

~~3.18. Detecção de traços de solventes halogenados de acordo com o método em IOOC Report COI / T.20 / Doc. n.8 / Corr. 1—1990—"Determination of tetrachloroethylene in olive oils by gas-liquid chromatography".~~

~~3.19. DIÁRIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Regulamento nº 2568/91. Anexo 1. Características de los aceites de oliva.~~

~~3.20. ESPANHA, Regulamento (CEE) nº 2472/97 da Comissão, de 11 de Dezembro de 1997. Que altera o Regulamento (CEE) nº 2568/91 relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados, e o Regulamento (CEE) nº 2658/87 do Conselho relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, Bruxelas, nº L 341, 12 dez. 1997.~~

~~3.21 ESPANHA. Reglamento (CEE) nº 2568/91, de 11 de julio de 1991. Relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. Diário Oficial de las Comunidades Europeas, Bruxelas, nº L 248, 5 set. 1991.~~



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

~~3.22. ESPANHA. Reglamento (CEE) n° 656/95, de 28 de marzo de 1995. Por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y el Reglamento (CEE) n° 2658/87 del Consejo relativo a nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero comum. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, Bruselas, n° L 69, 29 abr.95.~~

~~3.23. FORMO, Marvin W., JURGEMANN, Eric, NORRIS, Frank A., SONNTAG, Norman O. V. . Bailey`s Industrial Oil And Fat Products. 4 ed. New York: Daniel Swern, 1982, v.1, p. 407-409.~~

~~3.24. INTERNATIONAL UNION OF PURE AND APPLIED CHEMISTRY, Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, London, 7 ed, 1987.~~

~~3.25. LAGO, R.C.A. & HARTMANN, L. Composição do óleo de dendê brasileiro. Rio de Janeiro, EMBRAPA-CTAA, 1987, 15p.[ EMBRAPA-CTAA, Boletim de Pesquisa,14].~~

~~3.26. MANUAIS DE EQUIPAMENTOS ESPECTROFOTÔMETROS DE ABSORÇÃO ATÔMICA. Método de Análise de Metais.~~

~~3.27. TAVARES, M., BARBÉRIO, J. C., Composição em ácidos graxos do azeite de dendê (*Elais guineensis* Jacq.), Revista Farm. Bioquim., São Paulo, v. 25, n.1, p. 5-15, Jan.Jun.1989.~~

#### **4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

~~4.1. Composição: conforme anexos 1 a 17.~~

~~4.2. Requisitos:~~

~~4.2.1. Características Sensoriais: conforme anexos 1 a 17.~~

~~4.2.2. Características Físicas e Químicas: conforme anexos 1 a 17.~~

~~4.2.3. Acondicionamento: O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.~~

#### **5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO**

~~Devem obedecer a legislação específica.~~

#### **6. CONTAMINANTES**

~~6.1. Resíduos de pesticidas e contaminantes inorgânicos.~~



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

~~Devem estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica.~~

~~6.2. Outros contaminantes\*~~

~~6.2.1. Matéria volátil a 105°C, g/100g — máximo 0,2 %~~

~~6.2.2. Impurezas insolúveis em éter de petróleo, g/100g — máximo 0,05 %~~

~~6.2.3. Sabões, g de oleato de sódio/100g — máximo 0,005 %~~

~~\* Os limites estabelecidos se aplicam a todos os óleos e gorduras que tratam o presente Regulamento Técnico, com exceção do Azeite de Oliva. Os limites, estabelecidos para azeite de oliva estão apresentados no anexo 13.~~

## **7. HIGIENE**

~~7.1. Considerações gerais: os produtos devem ser obtidos a partir de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação.~~

~~7.2. Critérios macroscópicos: Devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.3. Critérios microscópicos: Devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.4. Critérios microbiológicos: Devem obedecer à legislação específica.~~

## **8. PESOS E MEDIDAS**

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

## **9. ROTULAGEM**

~~Deve atender à legislação específica e às normas de Rotulagem de Alimentos Embalados. Quando for utilizado qualquer declaração de propriedade nutricional, esta, deve estar de acordo com o Regulamento de Informação Nutricional Complementar.~~

## **10. MÉTODOS DE ANÁLISE/ AMOSTRAGEM**

~~A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pela AMERICAN OIL CHEMIST'S SOCIETY (AOCS), pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pelo Ministério da Saúde.~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

**ANEXO 1**

**ÓLEO DE ALGODÃO**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: Óleo de algodão é o óleo comestível obtido de sementes de Gossypium herbaceum (algodão) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de algodão: óleo obtido pelo processo de extração e refino.

1.2.2. Óleo de algodão semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2. deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

**2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

2.1. Composição

.-Ingrediente Obrigatório: óleo de algodão.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,918 – 0,926 (20°C/20°C) 0,915 – 0,923 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).....	1,458 – 1,466
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	189 – 198
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	99 – 119



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,5
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g - óleo refinado.....	Máximo 0,3
- óleo semi refinado.....	Máximo 0,5
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Teste de Halphen.....	Positivo

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C<14	-	<0,1
C 14:0	mirístico	0,4 – 2,0
C 16:0	palmitico	17,0 – 31,0
C 16:1	palmitoléico	0,5 – 2,0
C 18:0	esteárico	1,0 – 4,0
C 18:1	oléico	13,0 – 44,0
C 18:2	linoléico	33,0 – 59,0
C 18:3	linolênico	0,1 – 2,1
C 20:0	araquídico	<0,7
C 20:1	eicosenóico	<0,5
C 22:0	behênico	<0,5
C 22:1	erúico	<0,5
C 24:0	lignocérico	<0,5

**ANEXO 2**

**ÓLEO DE AMENDOIM**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: Óleo de amendoim é o óleo comestível obtido de sementes de Arachis hypogaea L. (amendoim) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de amendoim: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de amendoim bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2 deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

## 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

### 2.1. Composição

~~.- Ingrediente Obrigatório: óleo de amendoim.~~

### 2.2. Requisitos

#### 2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

#### 2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,914 – 0,917 (20°C/20°C) 0,911 – 0,914 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).....	1,460 – 1,465
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	187 – 196
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	80 – 106
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.	Máximo 1,0
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
.- óleo refinado....	Máximo 0,3
.- óleo bruto.....	Máximo 2,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg...	Máximo 10
2.2.2.8. Ácido Araquídico e C20:0, g/100g	Mínimo 4,8

#### 2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C < 14	-	< 0,4
C 14:0	Mirístico	< 0,6
C 16:0	Palmitico	6,0 – 16,0
C 16:1	Palmitoléico	< 1,0
C 17:0	Margárico	< 0,1
C 17:1	Heptadecenóico	< 0,1
C 18:0	Estearico	1,3 – 6,5
C 18:1	Oléico	35,0 – 72,0
C 18:2	Linoléico	13,0 – 45,0
C 18:3	Linolênico	< 0,3
C 20:0	Araquídico	1,0 – 3,0
C 20:1	Eicosenóico	0,5 – 2,1



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

C 22:0	Behênico	1,0 – 5,0
C 22:1	Erúcio	< 0,3
C 24:0	Lignocérico	0,5 – 3,0

### ANEXO 3

## ÓLEO DE ARROZ

### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: ~~Óleo de arroz é o óleo comestível obtido do farelo de Oryza sativa L. (arroz) através de processos tecnológicos adequados.~~

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de arroz: ~~óleo obtido pelos processos de extração, degomagem, desceragem e refino.~~

1.2.2. Óleo de arroz semi-refinado: ~~óleo obtido pelos processos de extração, degomagem e neutralização.~~

1.2.3. Óleo de arroz degomado e descerado: ~~óleo obtido pelos processos de extração, degomagem e desceragem.~~

1.2.4. Óleo de arroz bruto: ~~óleo obtido pelo processo de extração.~~

Obs.: ~~Os óleos classificados em 1.2.2., 1.2.3. e 1.2.4. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.~~

1.3. Designação

~~O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.~~

### 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

~~- Ingrediente obrigatório: óleo de arroz.~~

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: ~~límpido e isento de impurezas a 25 °C~~

2.2.1.2. Cor: ~~característica.~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,919 – 0,924 (20°C/20°C) 0,916 – 0,921 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).....	1,465 – 1,468
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	181 – 189
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	99 – 108
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 5,0
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
- óleo refinado.....	Máximo 0,3
- óleo semi-refinado.....	Máximo 0,8
- óleo degomado e descerado.....	Máximo 15
- óleo bruto.....	Máximo 15
2.2.2.7. Fósforo, g/100g	
- óleo degomado e descerado..	Máximo 0,02
2.2.2.8. Índice de peróxido, meq/kg...	Máximo 10

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 14:0	mirístico	0,4 – 1,0
C 16:0	palmítico	12,0 – 18,0
C 16:1	palmitoléico	0,2 – 0,4
C 18:0	esteárico	1,0 – 3,0
C 18:1	oléico	40,0 – 50,0
C 18:2	linoléico	29,0 – 42,0
C 18:3	linolênico	< 1,0
C 20:0 – C 22:0	-	< 1,0

## ANEXO 4

### ÓLEO DE CANOLA

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de canola é o óleo obtido de sementes de Brassica campestris L. e Brassica napus L. (canola) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de canola: óleo obtido pelos processos de extração e refino.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

1.2.2. Óleo de canola semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de canola degomado: óleo obtido pelos processos de extração e degomagem.

1.2.4. Óleo de canola bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2., 1.2.3. e 1.2.4. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

### 1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

## 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

### 2.1. Composição

~~Ingrediente Obrigatório: óleo de canola.~~

### 2.2. Requisitos

#### 2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

#### 2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,914 – 0,920 (20°C/20°C) 0,911 – 0,917 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ )..	1,465 – 1,467
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	182 – 193
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs)..	110 – 126
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g..	Máximo 2,0
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g - óleo refinado..... - óleo semi-refinado..... - óleo degomado..... - óleo bruto....	Máximo 0,3 Máximo 0,5 Máximo 1,0 Máximo 2,0
2.2.2.7. Fósforo, g/100g - Óleo degomado.....	Máximo 0,02
2.2.2.8. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.2.9. Brassicasterol, g/100g.....	Mínimo 5,0
2.2.2.10. Ácido erúceo, g/100g.....	Máximo 2,0

2.2.2.11. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 14:0	mirístico	< 0,2
C 16:0	palmítico	2,5 – 6,5
C 16:1	palmitoléico	< 0,6
C 18:0	esteárico	0,8 – 3,0
C 18:1	oléico	53,0 – 70,0
C 18:2	linoléico	15,0 – 30,0
C 18:3	linolênico	5,0 – 13,0
C 20:0	araquídico	0,1 – 1,2
C 20:1	eicosenóico	0,1 – 4,3
C 22:0	behênico	< 0,6
C 22:1	erúceo	< 2,0
C 24:0	lignocérico	< 0,2
C 24:1	tetracosenóico	< 0,2

## ANEXO 5

### ÓLEO DE GIRASSOL

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: ~~Óleo de girassol é o óleo comestível obtido de semente de Helianthus annuus L. (girassol) através de processos tecnológicos adequados.~~

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de girassol: ~~óleo obtido pelos processos de extração e refino.~~

1.2.2. Óleo de girassol semi-refinado: ~~óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.~~

1.2.3. Óleo de girassol bruto: ~~óleo obtido pelo processo de extração.~~

1.2.4. Óleo de girassol virgem: ~~óleo obtido por processo de prensagem a frio e não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração.~~

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2. e 1.2.3. ~~devem ser submetidos ao processo de refino para consumo humano.~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

**2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

2.1. Composição

~~Ingrediente Obrigatório: óleo de girassol.~~

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,918 – 0,923 (20°C/20°C) 0,915 – 0,920 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração (n <sub>D</sub> 40)...	1,467 – 1,469
2.2.2.3. Índice de saponificação....	188 – 194
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs)....	110 – 143
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g..	Máximo 1,5
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
<del>óleo refinado.....</del>	Máximo 0,3
<del>óleo semi-refinado.....</del>	Máximo 0,5
<del>óleo bruto.....</del>	Máximo 2,0
<del>óleo virgem.....</del>	Máximo 2,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C<14	-	<0,4
C14:0	Mirístico	<0,5
C16:0	Palmítico	3,0 – 10,0
C16:1	Palmitoléico	<1,0
C18:0	Estearico	1,0 – 10,0
C18:1	Oléico	14,0 – 35,0
C18:2	Linoléico	55,0 – 75,0
C18:3	Linolênico	<0,3



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

C 20:0	Araquídico	< 1,5
C 20:1	Eicosenóico	< 0,5
C 22:0	Behênico	< 1,0
C 22:1	Erúcio	< 0,5
C 24:0	Lignocérico	< 0,5
C 24:1	Tetraeosenóico	< 0,5

## ANEXO 6

### ÓLEO DE MILHO

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de milho é o óleo comestível obtido do germe de Zea mays (milho) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de milho: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de milho semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de milho bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

1.2.4. Os óleos classificados em 1.2.2. e 1.2.3. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

#### 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição:

- Ingrediente Obrigatório: óleo de milho

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,917–0,925 (20°C/20°C) 0,914–0,922 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).....	1,465–1,468
2.2.2.3. Índice de saponificação..	187–195
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	103–128
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g	máximo 2,8
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
· óleo refinado.....	máximo 0,3
· óleo semi-refinado.....	máximo 0,5
· óleo bruto.....	máximo 6,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg..	máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C<14	-	<0,3
C14:0	Mirístico	<0,1
C16:0	Palmítico	9,0–14,0
C16:1	Palmitoléico	<0,5
C18:0	Estearico	0,5–4,0
C18:1	Oléico	24,0–42,0
C18:2	Linoléico	34,0–62,0
C18:3	Linolênico	<2,0
C20:0	Araquídico	<1,0
C20:1	Eicosenóico	<0,5
C22:0	Behênico	<0,5
C24:0	Lignocérico	<0,5

## ANEXO 7

### ÓLEO DE SOJA

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de soja é o óleo comestível obtido de sementes de Glycine max L. (soja) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

1.2.1. Óleo de soja: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de soja semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de soja degomado: óleo obtido pelos processos de extração e degomagem.

1.2.4. Óleo de soja bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2., 1.2.3. e 1.2.4. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

## 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

.- Ingrediente Obrigatório: óleo de soja.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,919 – 0,925 (20°C/20°C) 0,916 – 0,922 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).....	1,466 – 1,470
2.2.2.3. Índice de saponificação:	189 – 195
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	120 – 143
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g...	Máximo 1,5
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g .- óleo refinado.....	Máximo 0,3



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

. óleo semi-refinado.....	Máximo 0,5
. óleo degomado.....	Máximo 1,0
. óleo bruto.....	Máximo 2,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg..	Máximo 10
2.2.2.8. Fósforo, g/100g . óleo degomado.....	Máximo 0,02

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C<14	-	<0,1
C14:0	mirístico	<0,5
C16:0	palmitico	7,0 – 14,0
C16:1	palmitoléico	<0,5
C18:0	esteárico	1,4 – 5,5
C18:1	oléico	19,0 – 30,0
C18:2	linoléico	44,0 – 62,0
C18:3	linolênico	4,0 – 11,0
C20:0	Araquídico	<1,0
C20:1	Eicosenóico	<1,0
C22:0	Behênico	<0,5

**ANEXO 8**

**ÓLEO DE UVA**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: Óleo de uva é o óleo comestível obtido de semente de Vitis vinifera L. (uva) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Designação

O produto deve ser designado como óleo de uva.

**2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo de uva.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa	0,923 – 0,926 (20°C/20°C) 0,920 – 0,923 (25°C/25°C)
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).....	1,473 – 1,477
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	188 – 194
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	130 – 138
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g..	Máximo 2,0
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g....	Máximo 0,3
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Eritrodiol, g/100g.....	Mínimo 2,0 do total de $\beta$ -sistosterol

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 12:0	Láurico	< 0,5
C 14:0	mirístico	< 0,3
C 16:0	palmitico	5,5 – 11,0
C 16:1	palmitoléico	< 1,2
C 18:0	esteárico	3,0 – 6,0
C 18:1	oléico	12,0 – 28,0
C 18:2	linoléico	58,0 – 78,0
C 18:3	linolênico	< 1,0
C 20:0	araquídico	< 1,0
C 22:0	behênico	< 0,3
C 24:0	lignocérico	< 0,1

## ANEXO 9

### ÓLEO OU GORDURA DE COCO DE BABAÇU

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo ou gordura de coco de babaçu é o óleo ou gordura comestível obtido da amêndoa do fruto de *Attalea funifera* (babaçu) através de processos tecnológicos adequados.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~1.2. Classificação:~~

~~1.2.1. Óleo de coco de babaçu ou gordura de coco de babaçu: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.~~

~~1.2.2. Óleo de coco de babaçu ou gordura de coco de babaçu bruto: óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.~~

~~Obs.: O óleo classificado em 1.2.2 deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.~~

~~1.3. Designação~~

~~O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.~~

**2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

~~2.1. Composição~~

~~. Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de coco de babaçu.~~

~~2.2. Requisitos~~

~~2.2.1. Características Sensoriais:~~

~~2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 40 °C.~~

~~2.2.1.2. Cor: característica.~~

~~2.2.1.3. Odor: característico.~~

~~2.2.1.4. Sabor: característico.~~

~~2.2.2. Características Físicas e Químicas:~~

<del>2.2.2.1. Densidade relativa, 25°C/20°C..</del>	<del>0,914 – 0,917</del>
<del>2.2.2.2. Índice de refração (<math>n_D^{40}</math>).....</del>	<del>1,448 – 1,451</del>
<del>2.2.2.3. Índice de saponificação...</del>	<del>245 – 256</del>
<del>2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).</del>	<del>10 – 18</del>
<del>2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.</del>	<del>Máximo 1,2%</del>
<del>2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g</del>	
<del>. óleo de coco babaçu.....</del>	<del>Máximo 0,3%</del>
<del>. óleo de coco de babaçu bruto</del>	<del>Máximo 5,0%</del>
<del>2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....</del>	<del>Máximo 10</del>



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 8:0	caprílico	2,6 – 7,3
C 10:0	capríco	1,2 – 7,6
C 12:0	láurico	40,0 – 55,0
C 14:0	mirístico	11,0 – 27,0
C 16:0	palmítico	5,2 – 11,0
C 18:0	esteárico	1,8 – 7,4
C 18:1	oléico	9,0 – 20,0
C 18:2	linoléico	1,4 – 6,6

**ANEXO 10**

**ÓLEO OU GORDURA DE COCO**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: ~~Óleo ou gordura de coco é o óleo comestível obtido do fruto de Cocos nucifera (coco) através de processos tecnológicos adequados.~~

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo ou gordura de coco: ~~óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.~~

1.2.2. Óleo ou gordura de coco bruto: ~~óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.~~

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2. deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

**2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

2.1. Composição

~~Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de coco.~~

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 40 °C



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 40°C/20°C....	0,908 – 0,921
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ )..	1,448 – 1,450
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	248 – 265
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).	6 – 11
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g..	Máximo 1,5
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g . óleo refinado.....	Máximo 0,3
. óleo bruto.....	Máximo 5,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 6:0	capríico	0,4 – 0,6
C 8:0	caprílico	5,0 – 10,0
C 10:0	capríco	4,5 – 8,0
C 12:0	láurico	43,0 – 51,0
C 14:0	mirístico	16,0 – 21,0
C 16:0	palmitico	7,5 – 10,0
C 18:0	esteárico	2,0 – 4,0
C 18:1	oléico	5,0 – 10,0
C 18:2	linoléico	1,0 – 2,5
C 18:3 – C 24:1	-	< 0,5

## ANEXO 11

### ÓLEO OU GORDURA DE PALMA

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo ou gordura de palma é o óleo ou gordura comestível obtido do mesocarpo de frutos da *Elaeis guineensis* (palmeira) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~1.2.1. Óleo ou gordura de palma: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.~~

~~1.2.2. Óleo ou gordura de palma bruto ou Azeite de dendê: óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.~~

~~1.2.3. Óleo ou gordura de palma virgem: é o óleo ou gordura obtidos unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração.~~

### 1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

## 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

### 2.1. Composição

~~Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de palma.~~

### 2.2. Requisitos

#### 2.2.1. Características Sensoriais:

~~2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 50 °C~~

~~2.2.1.2. Cor: característica.~~

~~2.2.1.3. Odor: característico.~~

~~2.2.1.4. Sabor: característico.~~

#### 2.2.2. Características Físicas e Químicas:

<del>2.2.2.1. Densidade relativa, 50°C/20°C</del>	<del>0,891 – 0,899</del>
<del>2.2.2.2. Índice de refração (<math>n_D^{50}</math>)....</del>	<del>1,454 – 1,456</del>
<del>2.2.2.3. Índice de saponificação</del>	<del>190 – 209</del>
<del>2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs)</del>	<del>50 – 60</del>
<del>2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g....</del>	<del>Máximo 1,2</del>
<del>2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g</del>	
<del>· óleo refinado....</del>	<del>Máximo 0,3</del>
<del>· óleo bruto</del>	<del>Máximo 5,0</del>
<del>· óleo virgem</del>	<del>Máximo 5,0</del>
<del>2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg</del>	<del>Máximo 10</del>
<del>2.2.2.8. Carotenóides totais, mg <math>\beta</math> caroteno/kg</del>	
<del>· óleo de palma bruto ou azeite de dendê</del>	<del>500 – 2000</del>



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 12:0	Láurico	<0,4
C 14:0	Mirístico	0,5–2,0
C 16:0	Palmitico	35,0–47,0
C 16:1	Palmitoléico	<0,6
C 18:0	Estearico	3,5–6,5
C 18:1	Oléico	36,0–47,0
C 18:2	Linoléico	6,5–15,0
C 18:3	Linolênico	<0,5
C 20:0	Araquídico	<1,0

**ANEXO 12**

**ÓLEO OU GORDURA DE PALMISTE**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: Óleo ou gordura de palmiste é o óleo comestível obtido da amêndoa do fruto da Elaeis guineensis (palmeira) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo ou gordura de palmiste: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo ou gordura de palmiste bruto: óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.

Obs.: O óleo ou gordura classificado em 1.2.2. deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

**2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

2.1. Composição

-Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de palmiste.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 40 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 40°C/20°C.....	0,899 – 0,914
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ ).	1,448 – 1,452
2.2.2.3. Índice de saponificação.	230 – 254
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	14,1 – 21,0
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g	Máximo 1,0
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
- óleo de palmiste....	Máximo 0,3
- óleo de palmiste bruto....	Máximo 5,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g-100g
C 6:0	Capróico	<0,8
C 8:0	Caprílico	2,4 – 6,2
C 10:0	Cáprico	2,6 – 5,0
C 12:0	Láurico	41,0 – 55,0
C 14:0	Mirístico	14,0 – 18,0
C 16:0	Palmítico	6,5 – 10,0
C 18:0	Estearíco	1,3 – 3,0
C 18:1	Oléico	12,0 – 19,0
C 18:2	Linoléico	1,0 – 3,5
C 18:3 – C 24:1	-	<1,0

**ANEXO 13**

**AZEITE DE OLIVA**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: Azeite de oliva é o óleo comestível obtido diretamente do fruto da Olea europaea L. (oliveira) através de processos tecnológicos adequados.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

1.2. Classificação:

1.2.1. Quanto ao processo:

1.2.1.1. ~~Azeite virgem de oliva: azeite obtido do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, particularmente condições térmicas, que não levem a deterioração do azeite, e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem. Excluem-se os óleos obtidos por meio de solvente ou re-esterificação e misturas com óleos de outra natureza.~~

1.2.1.2. ~~Azeite de oliva refinado: azeite de oliva obtido pelo refino do Azeite virgem de oliva, com acidez final, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5 g/100g.~~

1.2.1.3. ~~Azeite de oliva: azeite de oliva constituído pela mistura de Azeite de oliva refinado com Azeite virgem de oliva extra, fino ou comum. Não poderá ser misturado com o Azeite virgem de oliva lampante. O produto deverá ter acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 1,5 g/100g.~~

1.2.1.4. ~~Óleo de bagaço e/ou caroço de oliva refinado: óleo refinado obtido do bagaço e/ou caroço de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5 (g/100g).~~

1.2.2. Quanto a acidez do Azeite virgem de oliva:

1.2.2.1. ~~Azeite virgem de oliva extra: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 1,0 g/100g.~~

1.2.2.2. ~~Azeite virgem de oliva fino: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 2,0 g/100g.~~

1.2.2.3. ~~Azeite virgem de oliva comum ou semi fino ou corrente: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 3,3 g/100g. O azeite virgem comum não pode ser pré embalado quando destinado diretamente para a venda ao consumidor final. O produto pode ser misturado com Azeite Refinado de Oliva para constituir o tipo comercial designado somente como Azeite de Oliva (item 1.2.1.3.).~~

1.2.2.4. ~~Azeite virgem de oliva lampante: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, superior a 3,3 g/100g. O azeite virgem de oliva lampante não pode ser pré embalado quando destinado diretamente ao consumidor final. É, obrigatoriamente, destinado ao refino, não podendo ser usado para constituir mistura com azeite refinado. O produto pode ser destinado para usos que não sejam diretamente os do gênero alimentício, nem diretamente de ingrediente de gênero alimentício.~~

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2. O termo Oliva pode ser substituído opcionalmente pelo termo Oliveira.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

## ~~2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

### ~~2.1. Composição~~

~~· Ingrediente Obrigatório: azeite de oliva ou óleo de bagaço e/ou caroço de oliva.~~

### ~~2.2. Requisitos~~

#### ~~2.2.1. Características Sensoriais:~~

~~2.2.1.1. Aspecto: líquido límpido a 25°C.~~

~~2.2.1.2. Cor: amarela clara ao verde. Para o azeite de oliva refinado e o óleo de bagaço e/ou caroço de oliva refinado: amarelo claro esverdeada.~~

~~2.2.1.3. Odor: característico.~~

~~2.2.1.4. Sabor: característico, podendo variar do doce ao ligeiramente amargo.~~

#### ~~2.2.2. Características Físicas e Químicas:~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Produto	Densidade relativa (20°C/20°C)	Densidade relativa (25°C/25°C)	Índice de refração ( $n_D^{20}$ )	Índice de saponificação	Índice de iodo (Wijs)	Matéria insaponificável (g/100g)	Acidez em ácido oléico (g/100g)	Índice de peróxido meq O <sub>2</sub> /kg (- <sup>+</sup> )	Solventes halogenados mg/kg (- <sup>+</sup> )	Ceras, mg/kg
Azeite virgem extra	0,910 - 0,916	0,907 - 0,913	1,4677—1,4705	184—196	75-94	1,5	≤1,0	≤20	≤0,20	≤250
Azeite virgem	0,910 - 0,916	0,907 - 0,913	1,4677—1,4705	184—196	75-94	1,5	≤2,0	≤20	≤0,20	≤250
Azeite virgem comum	0,910 - 0,916	0,907 - 0,913	1,4677—1,4705	184—196	75-94	1,5	≤3,3	≤20	≤0,20	≤250
Azeite refinado	0,910 - 0,916		1,4677—1,4705	184—196	75-94	1,5	≤0,5	≤5	≤0,20	≤350
Azeite	0,910 - 0,916		1,4677—1,4705	184—196	75-94	1,5	≤1,5	≤15	≤0,20	≤350
Azeite virgem lampante	0,910 - 0,916		1,4677—1,4705	184—196	75-94	1,5	3,3	20	0,20	≤350
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	0,910 - 0,916		1,4680—1,4707	182—193	75-92	3,0	≤0,5	≤5	≤0,20	—



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

(<sup>1</sup>) Limite máximo total para compostos halogenados detectado com um detector de captura de elétrons. Para compostos detectados individualmente, o limite é de 0,10mg/kg.

Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C 14:0	Mirístico	≤ 0,05
C 16:0	Palmítico	7,5 – 20,0
C 16:1	Palmitoléico	0,3 – 3,5
C 17:0	Margarico	< 0,3
C 17:1	Heptadecenóico	< 0,6
C 18:0	Estearico	0,5 – 5,0
C 18:1	oléico	55,0 – 83,0
C 18:2	linoléico	3,5 – 21,0
C 18:3	linolênico	≤ 0,9
C 20:0	araquídico	≤ 0,6
C 20:1	eicosenóico	≤ 0,4
C 22:0	behênico	≤ 0,2
C 24:0	Lignocérico	≤ 0,2





Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Produto	Soma dos isômeros transoléicos (%)	Soma dos isômeros translinoléicos + translinolênicos (%)	Colesterol (% no total de esteróis)	Brassicasterol (% no total de esteróis)	Campesterol (% no total de esteróis)	Estigmasterol (% no total de esteróis)	Betastosterol (% no total de esteróis) (1)	Delta-7-estigmasterol (% no total de esteróis)	Esteróis totais (mg/kg)	Eritrodiol e-uvaol (% no total de esteróis)
Azeite virgem extra	≤0,05	≤0,05	≤0,5	≤0,1	≤4,0	<Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Azeite virgem comum	≤0,05	≤0,05	≤0,5	≤0,1	≤4,0	<Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Azeite comum	≤0,05	≤0,05	≤0,5	≤0,1	≤4,0	<Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Azeite refinado	≤0,20	≤0,30	≤0,5	≤0,1	≤4,0	<Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Azeite	≤0,20	≤0,30	≤0,5	≤0,1	≤4,0	<Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Azeite virgem lampante	≤0,10	≤0,10	≤0,5	≤0,1	≤4,0	-	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	≤0,40	≤0,35	≤0,5	≤0,2	≤4,0	<Campesterol	≥93	≤0,5	≥1800	≥12



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Produto	Ácidos graxos na posição 2 dos triglicerídios (%)	Estigmastadienos (mg/kg) <sup>(2)</sup>	Diferença NCE42 <sup>(4)</sup>	Trilinoleína (%)	K <sub>232</sub>	K <sub>270</sub>	K <sub>270</sub> com alumina <sup>(3)</sup>	Delta-K
Azeite virgem extra	≤ 1,3	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 0,5	≤ 2,50	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,01
Azeite virgem	≤ 1,3	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 0,5	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,10	≤ 0,01
Azeite virgem comum	≤ 1,3	≤ 0,15	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,10	≤ 0,01
Azeite refinado	≤ 1,5	-	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 3,40	≤ 1,20	-	≤ 0,16
Azeite	≤ 1,5	-	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 3,30	≤ 1,00	-	≤ 0,13
Azeite virgem lampante	≤ 1,3	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 3,70	≤ 0,25	≤ 0,11	-
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	≤ 2,0	-	≤ 0,5	≤ 0,6	≤ 5,50	≤ 2,50	-	≤ 0,25

<sup>(1)</sup> Soma de ~~delta-5,23-estigmastadienol + colesterol + sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol.~~

<sup>(2)</sup> Soma dos isômeros que podem (ou não) ser separados em coluna capilar.

<sup>(3)</sup> Para verificar a presença de óleos refinados, quando K<sub>270</sub> exceder o limite da categoria correspondente deve proceder a determinação de K<sub>270</sub> após passagem por coluna de alumina.

<sup>(4)</sup> Diferença entre o NCE42 determinado por HPLC e o NCDE42 obtido por cálculo teórico.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

### 3. CONTAMINANTES

3.1. Matéria volátil a 105°C, g/100g	
. azeite de oliva virgem.....	Máximo 0,2
. azeite de oliva.....	Máximo 0,15
. azeite de oliva refinado.....	Máximo 0,10
. óleo de bagaço refinado e/ou caroço de oliva..	Máximo 0,10
3.2. Impurezas insolúveis, g/100g	
. azeite de oliva virgem.....	Máximo 0,10
. azeite de oliva.....	Máximo 0,07
. azeite de oliva refinado.....	Máximo 0,05
. óleo de bagaço refinado e/ou caroço de oliva..	Máximo 0,05
3.3. Sabão, g de oleato de sódio/100g	
. azeite de oliva refinado.....	Negativo
. óleo de bagaço refinado.....	Negativo

### 4. ROTULAGEM

Deve obedecer à legislação específica e, ainda, declarar o teor de acidez do produto.

## ANEXO 14 ÓLEO DE GERGELIM

### 1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de gergelim é o óleo comestível obtido de semente de Sesamum indicum (gergelim) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de gergelim: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de gergelim bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

### 2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo de gergelim.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C	0,915 – 0,923
2.2.2.2. Índice de refração ( $n_D^{40}$ )	1,465 – 1,469
2.2.2.3. Índice de saponificação...	187 – 195
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs)	104 – 120
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g	Máximo 2,0
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g - óleo refinado.	Máximo 0,3
- óleo bruto.....	Máximo 2,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg..	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g
C<14	-	< 0,1
C 14:0	Mirístico	< 0,5
C 16:0	Palmitico	7,0 – 12,0
C 16:1	Palmitoléico	< 0,5
C 18:0	Esteárico	3,5 – 6,0
C 18:1	Oléico	35,0 – 50,0
C 18:2	Linoléico	35,0 – 50,0
C 18:3	Linolênico	< 1,0
C 20:0	Araquídico	< 1,0
C 20:1	Eicosenóico	< 0,5
C 22:0	Behênico	< 0,5

**ANEXO 15**  
**ÓLEO MISTO OU COMPOSTO**

**1. DESCRIÇÃO**

1.1. Definição: Óleos mistos ou compostos são produtos obtidos a partir de misturas de dois ou mais óleos vegetais através de processos tecnológicos adequados, e que se apresentam líquidos a 25°C. Os óleos mistos ou compostos podem resultar da mistura, no máximo de 04 (quatro) óleos de espécies vegetais diferentes, devendo a quantidade mínima de qualquer óleo componente ser de 20% (g/100g). Para misturas contendo azeite de oliva, este deve estar em quantidade mínima de 15% (g/100g).



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~1.2. Designação: o produto deve ser designado de óleo, óleo misto ou óleo composto, seguido do nome dos óleos vegetais de origem em ordem decrescente da respectiva proporção. Exemplos: óleo de oliva e soja, óleo de oliva e girassol, óleo composto de soja e oliva, óleo misto de soja e girassol, óleo de girassol, canola e milho.~~

## ~~2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

### ~~2.1. Composição~~

~~· Ingrediente Obrigatório: óleos vegetais.~~

### ~~2.2. Requisitos~~

#### ~~2.2.1. Características Sensoriais:~~

~~2.2.1.1. Aspecto: característico.~~

~~2.2.1.2. Cor: característica.~~

~~2.2.1.3. Odor: característico.~~

~~2.2.1.4. Sabor: característico.~~

#### ~~2.2.2. Características Físicas e Químicas:~~

~~· Índice de peróxido, meq/kg .... Máximo 10~~

## **ANEXO 16** **ÓLEO VEGETAL SABORIZADO E AZEITE SABORIZADO**

### **1. DESCRIÇÃO**

~~1.1. Definição: Óleo vegetal saborizado e azeite saborizado são produtos obtidos a partir da mistura de óleos ou azeite com condimentos, especiarias ou substâncias saborizantes, através de processos tecnológicos adequados.~~

~~1.2. Designação: o produto deve ser denominado de óleo seguido do vegetal que lhe deu origem e da expressão saborizado ou azeite saborizado e opcionalmente do nome do saborizante (condimentos, especiarias ou substâncias saborizantes). Exemplos: azeite saborizado com ervas finas, azeite saborizado, óleo vegetal saborizado com ervas finas, óleo vegetal saborizado.~~

### **2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

#### **2.1. Composição**

~~· Ingrediente Obrigatório: óleos vegetais ou azeites e saborizantes (condimentos, especiarias ou substâncias saborizantes).~~

#### **2.2. Requisitos**



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~2.2.1. Características Sensoriais:~~

~~2.2.1.1. Aspecto: característico.~~

~~2.2.1.2. Cor: característica.~~

~~2.2.1.3. Odor: característico.~~

~~2.2.1.4. Sabor: característico.~~

~~2.2.2. Características Físicas e Químicas:~~

~~Deve obedecer a legislação específica do óleo ou azeite de origem.~~

**ANEXO 17**  
**ÓLEO E GORDURA VEGETAL MODIFICADOS**

**1. DESCRIÇÃO**

~~1.1. Definição: Óleos ou gorduras vegetais modificados são produtos obtidos a partir de óleos e gorduras submetidos a processos de alteração físicas e ou químicas tais como hidrogenação, interesterificação, fracionamento ou outros processos tecnológicos adequados. São considerados óleos vegetais modificados, os produtos que se apresentarem líquidos a 25°C e são considerados gorduras vegetais modificados, os produtos que se mantêm sólidos ou pastosos a 25°C.~~

~~1.2. Classificação~~

~~1.2.1. Óleos ou gorduras simples modificados: óleos ou gorduras obtidos a partir de um único óleo e gordura vegetal modificados.~~

~~1.2.2. Óleos e gorduras mistos modificados: óleos ou gorduras obtidos a partir de dois ou mais óleos e gorduras vegetais modificados.~~

~~1.2.3. Gordura vegetal para uso industrial: gorduras obtidas a partir de óleos ou gorduras simples ou mistos modificados, adicionados de aditivos alimentícios permitidos nos alimentos a que se destinam.~~

~~Obs.: os produtos classificados de acordo com o item 1.2.3. devem ter suas características de acordo com os aditivos utilizados.~~

~~1.3. Designação:~~

~~1.3.1. Deve ser designado de óleo, seguido opcionalmente do nome do óleo vegetal de origem e obrigatoriamente da aplicação a que se destina, o produto que atender a classificação dos itens 1.2.1 e 1.2.2. Exemplos: óleo de soja para fritura, óleo para fritura.~~

~~1.3.2. Deve ser designado de gordura vegetal, seguido obrigatoriamente da aplicação a que se destina, o produto que atender a classificação dos itens 1.2.1. e 1.2.2.. Exemplo: gordura vegetal para sorvete. Quando não for~~



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~possível colocar a aplicação em função do processo, obrigatoriamente, deve ser utilizado alguma das expressões: para uso geral, para fins alimentícios, para todos os fins e ou para aplicações diversas.~~

~~1.3.3. Deve ser designado de gordura vegetal, seguido obrigatoriamente da aplicação a que se destina, quando atender a classificação do item 1.2.3..Exemplo: gordura vegetal para panificação.~~

## ~~2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

### ~~2.1. Composição~~

~~-Ingrediente Obrigatório: óleo e/ou gordura vegetal.~~

### ~~2.2. Requisitos~~

#### ~~2.2.1. Características Sensoriais:~~

~~2.2.1.1. Aspecto: característico.~~

~~2.2.1.2. Cor: característica.~~

~~2.2.1.3. Odor: característico.~~

~~2.2.1.4. Sabor: característico.~~

#### ~~2.2.2. Características Físicas e Químicas:~~

~~2.2.2.1. Acidez, g de ácido oléico/100g .....Máximo 0,3~~

~~2.2.2.2. Índice de peróxido, meq/kg..... Máximo 10~~

~~2.2.2.3. Composição de ácidos graxos não se aplica a este produto.~~

~~(\*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, no D.O. nº 196-E, de 13/10/99, Seção 1, págs. 82 a 87.~~

~~(Of. EI. nº 221/2000)~~